MANUAL DO PROPRIETÁRIO

Este Manual de Instruções vai ajudá-lo a instalar, manusear e preservar seu Forno Elettromec. Nas páginas seguintes estão explicadas sobre todo o funcionamento do aparelho e a melhor forma de cuidar dele.

O Forno é um aparelho eletrodoméstico como qualquer outro e, bem cuidado, com certeza vai proporcionar momentos de muita diversão e alegria para você e seus amigos.

Os produtos Elettromec possuem garantia de qualidade e inestimável elegância. O Forno, além de ser um excelente eletrodoméstico, decora e embeleza qualquer ambiente da casa em que for colocada.

A Elettromec possui ainda uma enorme linha de coifas importadas, além de Ice Maker, cooktops e adega climatizada para vinhos, que aliam conforto e qualidade, nossa marca registrada. Se inspire no seu
Forno, o mais fácil de limpar da Elettromec e venha conhecer toda a linha da Elettromec.

Agora aproveite sua mais nova aquisição , siga todas as instruções deste Manual.

ELETTROMEC®
eletrodomésticos

MOD.: FG11-N60X

O Fabricante não se responsabiliza por possíveis inexatidões, imputáveis a erros de impressão ou de transcrição, contidas neste manual. A representação gráfica das figuras contidas neste livro é puramente indicativa. O Fabricante reserva-se ao direito de efetuar nos próprios produtos as modificações que julgar necessárias ou úteis, também no interesse do consumidor, sem que estas prejudiquem as características essenciais de funcionamento e de segurança.

PORTUGUÊS

Este produto, antes de sair da fábrica, foi submetido a provas e regulações por pessoal especializado, de modo a fornecer os melhores resultados de funcionamento. Qualquer reparação ou regulação que se torne necessária deve ser feita com o máximo cuidado e atenção. Por este motivo recomendamos contatar sempre o Revendedor que efetuou a venda ou o nosso Serviço de Assistência técnica mais próxima, especificando o tipo de inconveniente e o modelo de produto em Vosso possesso. Não esquecer que as peças sobresselentes originais encontram-se somente nos nossos Centros de Assistência Técnica. Não deixar os resíduos da embalagem não vigiados, quer para a segurança das crianças quer para a salvaguarda do ambiente, destinando-os a um centro de recolha diferenciada.

O símbolo no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de recolha seletiva para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, irá ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que, de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorreto do produto. Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, contate os serviços municipalizados locais, o centro de recolha seletiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.

Este produto é conforme às seguintes diretivas:
- 2006/95/CE (baixa tensão)
- 2004/108/CE (compatibilidade eletromagnética)
- 89/109/CE (substâncias alimentares)
- 2009/142/CE ex 90/396/CE (aparelhos a gás)
- 2002/96/CE (WEEE)
- 2005/32/CE (EuP)

Índice

Advertências gerais pág. 2-3
Instruções de uso:
- Descrição dos órgãos de comando pág. 4
- Ligação e regulação do queimador do forno pág. 5
- Funcionamento do grill e do espeto pág. 5
- Conselhos para a cozimento pág. 6-7
- Manutenção e limpeza pág. 8-9

Instruções para a instalação:
- Posicionamento e ligação de gás pág. 10-11
- Adaptação do queimador do forno aos vários tipos de gás pág. 11-13
- Regulação do mínimo pág. 12
- Ligação elétrica pág. 14
- Instruções para encaixe dos móveis pág. 15

ADVERTÊNCIAS GERAIS

Prezado Cliente,

Agradecemos por ter escolhido o nosso produto. O uso deste produto é muito fácil; antes de o instalar e de o utilizar é necessário que leia com atenção este manual, no qual poderá encontrar as corretas indicações para efetuar a instalação, utilização e manutenção deste produto.

Este produto é destinado a cozimento e ao aquecimento dos alimentos. Não o utilizar para outras finalidades.

Estas instruções são válidas apenas para os países de destino, cujos símbolos constam da capa e do aparelho.

É muito importante que esta manual de instruções seja guardado juntamente com o produto no caso de transferência do aparelho para outra pessoa.

Este aparelho foi projetado para uso não profissional por parte de particulares no interior de habitações. Tem de ser utilizado por pessoas adultas conscientes. Recomenda-se, portanto, não deixar aproximar as crianças para brincarem. Durante a utilização o aparelho pode ser submetido a um sensível aquecimento das partes dianteiras acessíveis.

Vigiar as crianças e as pessoas não autosuficientes durante todo o tempo de utilização, de modo que não toquem nas superfícies quentes e não fiquem perto do aparelho em função.

A instalação do produto deve ser efetuada, quer da parte relativa ao gás quer à parte elétrica, por pessoal técnico competente de acordo com as normas de instalação em vigor.

Antes de alimentar produto controlar que o mesmo esteja devidamente regulado para o tipo de gás à disposição (ver respectivo parágrafo).

Antes de se proceder às operações de manutenção e de limpeza desligar o aparelho da eletricidade e aguardar que o mesmo esteja completamente frio.

ATENÇÃO: durante o uso as partes acessíveis podem ficar muito quentes. Portanto é oportuno manter as crianças à distância. Tome atenção em não tocar nos elementos aquecedores interno do forno.

O cabo de alimentação do aparelho nunca deve ser substituído pelo usuário. Para a sua substituição contatar exclusivamente pessoal técnico competente.

ADVERTÊNCIAS GERAIS

O uso de um aparelho a gás requer um regular fluxo de ar. Verificar que a instalação seja efetuada no pleno respeito de quanto prescrito no parágrafo "Posicionamento".

O uso prolongado do produto a gás pode requerer um sistema de arejamento suplementar (abertura de uma janela ou o aumento da aspiração forçada).

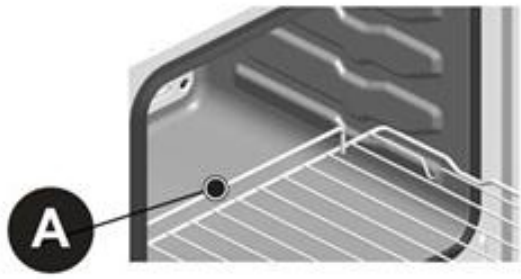
Antes de usar o forno pela primeira vez é necessário eliminar eventuais películas de proteção que se encontram na porta do forno e aquecer o forno sem alimentos à máxima temperatura durante cerca de 45 minutos (para eliminar os cheiros e fumo provocados pelos resíduos de fabricação). A seguir deve-se limpar meticulosamente a parte interna do forno usando água e sabão e enxaguar bem sem exagerar na quantidade de água que caso contrário pode penetrar e danificar os componentes internos.

Nunca revestir o forno com folhas de alumínio a fim de evitar fechar as aberturas de passagem do ar e também para não alterar a normal permutação térmica com consequente danificação do esmalte.

Em caso de falta de energia elétrica o forno tem de ser apagado.

Grelhas

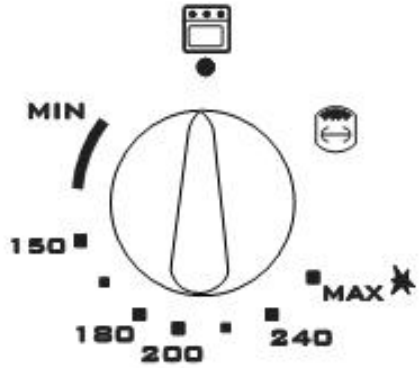
Atenção: para um funcionamento correto do sistema antitombamento inserir primeiro a parte “A” mantendo-a virada para cima consoante indicado na figura.



No caso de eventuais reparações contatar sempre um Centro de Assistência Técnica autorizado e exigir peças sobresselentes originais. As reparações efetuadas por pessoal não competente podem causar danos.

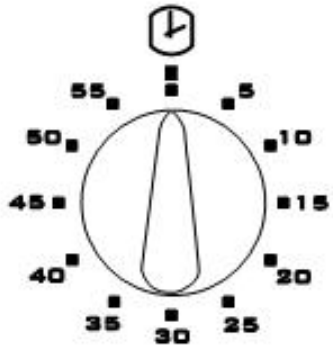
INSTRUÇÕES DE USO

Descrição dos manipuladores e sinalizadores de comando
Na parte dianteira do aparelho estão presentes os dispositivos e os manípulos que servem para o funcionamento e a regulação do forno.



A

B



C

Manípulo A:
Rodando em sentido contrário aos ponteiros do relógio permite acender o queimador do gás do forno e regular a temperatura segundo o nível desejado. Rodeada em sentido horário permite acender o motor do churrasco e, com base no modelo de ou na resistência do grelhador ou do queimador do grelhador. Durante o funcionamento do forno a lâmpada fica sempre acesa.

Sinal luminoso B:
No painel de comandos está inserido um indicador luminoso que assinala quando o forno está em função eletricamente.

Manípulo C (se previsto):
Para utilizar o contador de minutos é preciso manipular a campainha rodando o manípulo em uma rotação completa em sentido horário; em seguida voltar atrás até alcançar o tempo desejado (máx. 60 minutos). Passado o tempo pré-estabelecido entra em função o sinalizador acústico. O contador de minutos, no momento do sinal acústico, não interrompe o funcionamento do forno.

O aparelho é dotado de um motor para o arrefecimento dos componentes internos. Esse dispositivo acende-se automaticamente com qualquer tipo de utilização do forno. Em caso de falta de energia elétrica o forno tem de estar sempre desligado. Em caso de avaria dirigir-se a um Centro de Assistência autorizado para o seu reparo.

Todos os cozimentos têm de ser efetuadas com a porta do forno fechada.

INSTRUÇÕES DE USO

Ligação e regulação do queimador do forno

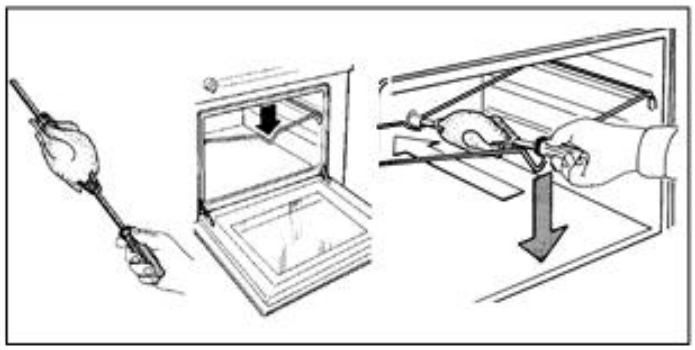
Para acender corretamente o forno, seguir minuciosamente as seguintes indicações:

- Abrir obrigatoriamente a porta do forno
- Pressionar e rodar o manípulo do termostato (A) no sentido anti-horário até à posição de temperatura máxima. Mantendo pressionado o manípulo o micro interruptor montado na parte interna do mesmo, provoca uma série de faíscas na vela de ignição que provoca o acendimento do queimador.
- Depois do queimador se ter acendido fechar suavemente a porta.
- Manter pressionado o manípulo durante cerca 10 segundos de modo a permitir que o aquecimento da sonda situada no queimador mantenha automaticamente acesa a chama (controlar através das aberturas que se encontram no fundo do forno).
- Se depois de 10 segundos o queimador não se acendeu, interromper a manobra e aguardar pelo menos um minuto antes de tentar novamente acender o forno (mantendo sempre a porta aberta).
- Depois do forno se acender rodar o manípulo do termóstato na posição da temperatura desejada.
- Quando se acabou de cozinhar desligar o queimador rodando o manípulo no sentido horário até à posição zero.
- Em caso de uma extinção acidental da chama do queimador não tentar acender novamente por pelo menos um minuto.

Funcionamento do grill e do espeto

Para usar o espeto enfiar os alimentos no espeto prestando atenção para que o peso esteja bem distribuído e aperte-o bem entre os dois garfos para evitar excessivos esforços no motor.

Introduzir o espeto no furo existente no eixo do motor situado no centro da parede do fundo do forno, verificando que a extremidade do espeto fiquem bem introduzida. Apoiar o espeto na grelha de suporte através da roldana da haste do espeto que se encontra perto do cabo.

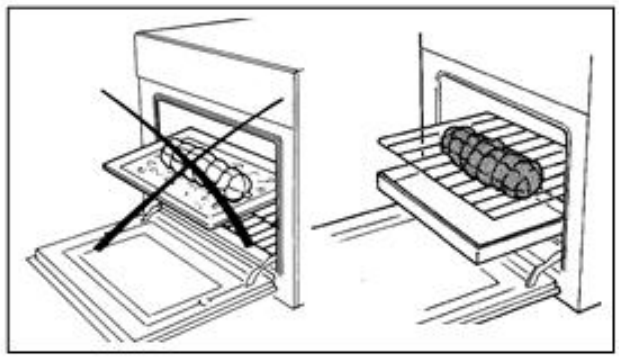


Colocar a bandeja para recolher os pingos de gordura na posição inferior e retirar o cabo de plástico (serve somente para facilitar a extração dos alimentos quando estão prontos).

INSTRUÇÕES DE USO

Conselhos para o cozimento

Assados no forno



Para assar bem é preciso pré-aquecer o forno até à temperatura desejada. Só no caso em que se trate de carnes muito gordas é que se deve usar o forno frio. Nunca utilize recipientes com o bordo baixo ou o bandeja do forno como travessa para assados a fim de sujar o menos possível as paredes do forno, evitando que a gordura respingue, o molho se queime rapidamente e haja a produção de fumaça.
Utilize recipientes com o bordo alto, preferivelmente de barro, colocados na grelha a cerca de metade da altura do forno. Na respectiva tabela está indicada, a título de exemplo, a regulação do termostato e do tempo de funcionamento. Os tempos para assar podem variar conforme o tipo de alimentos, a sua homogeneidade e a sua dimensão. Estamos certos que depois de ter efetuado algumas provas a experiência adquirida sugerirá eventuais variações nos valores indicados na tabela com os tempos de funcionamento.

Alguns conselhos práticos para poupar eletricidade

O forno pode ser desligado alguns minutos antes que os alimentos estejam completamente assados; a temperatura residual será suficiente para acabá-los de assar. Abra o menos possível a porta do forno; para controlar o estado de cozimento veja através do vidro da porta do forno.

Uso do grill

Para utilizar o grill é necessário aquecer primeiro o forno durante cerca de 5 minutos. Quando se assa no grill o calor provém do alto baseando-se na irradiação de raios infravermelhos sendo o seu uso indicado para carnes de pequena espessura e grelhados. As carnes e os peixes que se devem cozinhar no grill devem ser ligeiramente impregnados com óleo e colocados na grelha. A grelha deve ser colocada nas guias mais próximas o mais distantes do elemento grill, em proporção à espessura da própria carne; a tabela indicada mais adiante fornece alguns exemplos dos tempos de preparação e da posição dos alimentos. Os tempos de preparação podem variar segundo a natureza dos alimentos, a sua homogeneidade e o seu volume.

INSTRUÇÕES DE USO

Tabela dos tempos de cozimento

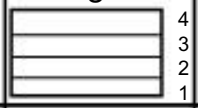
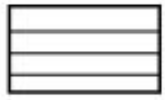
Tipo de alimento	n° guia 	Temperatura do forno °C	Tempo minutos
ALIMENTOS			
Assado de grande cozimento	2	220-MAX	seg. quant.
Assado de breve cozimento	2	225-MAX	50-60
Voláteis (galinha da índia, pato, etc.)	1	210-MAX	150-180
Aves de capoeira	2	225-MAX	50-60
Caça	1	200-225	seg. quant.
Peixe	1	180-200	20-25
BOLOS			
Bolo de Natal	1	160-200	60-70
Plum-cake	1	170-180	90-100
Bolo de laranja	1	170-180	80-100
Biscoitos	2	200	40-45
La Reine	2	215-230	35-40
Croissants	2	215	30-40
Massa cevada	2	200-215	30-35
Pão de Ló Suspiros	1	140	60-80
Massa para rins	2	215-230	30
Tartes de fruta (massa folhada)	2	MAX	30-35
Tartes de fruta (massa tenra)	2	230	20-30

Tabela dos tempos de cozimento no grill

Tipo de alimento	Quantidade kg	n° guia 	Tempo de pré-aquecimento em minutos	Tempo minutos
Costeletas de vitela	1	3	5	8-10
Costeletas de borrego	“	“	“	12-15
Fígado	“	“	“	10-12
Trouxas de carne picada	“	“	“	12-15
Coração de vitela	“	“	“	12-15
Carne em rede	“	“	“	20-25
Meio frango	-	“	“	20-25
Filetes de peixe	-	“	“	12-15
Tomates recheados	-	“	“	10-12

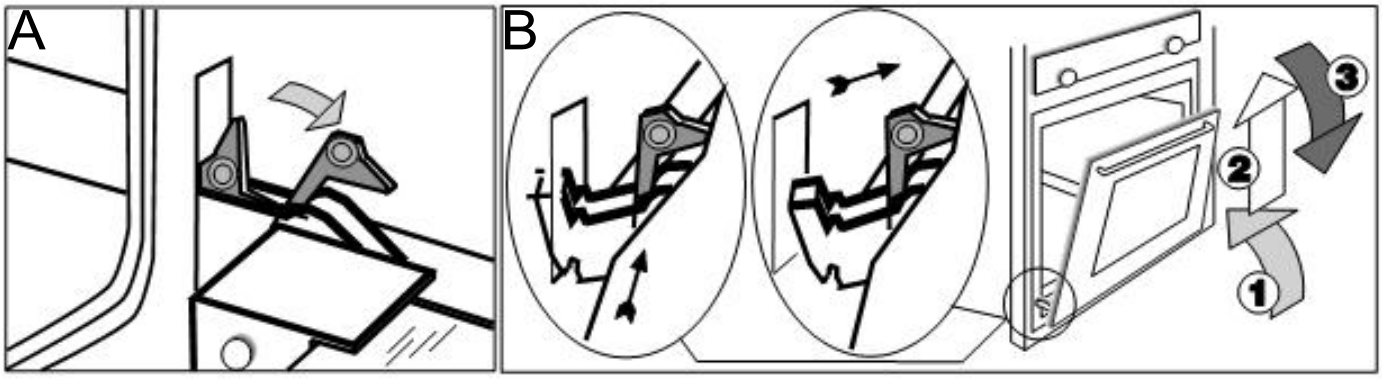
INSTRUÇÕES DE USO

Atenção: antes de proceder à manutenção ou à limpeza desinserir eletricamente o forno e aguardar que o mesmo arrefeça.

Limpeza general
Não utilizar jatos de vapor.
Para manter durante muito tempo o brilho das partes esmaltadas, limpe o forno depois de cada vez que for usado. Depois de ter deixado arrefecer o forno pode facilmente eliminar os depósitos de gordura, utilizando uma esponja ou um pano húmido com água morna e detergente ou eventualmente um produto específico que se encontra no comércio. Não use panos ou esponjas abrasivas, as quais podem danificar irreparavelmente o esmalte. Nos fornos esmaltados, todas as vezes que forem usados, devem ser limpas todas as partes do painel com os botões, os manípulos e a mão do forno a fim de evitar que com o tempo, a saída dos vapores de gorduras amareleçam aquelas partes. Depois do uso, passe com água limpa as partes de aço inox e seguidamente enxugue-as com um pano macio ou com uma pele de camurça. No caso de manchas persistentes use os normais detergentes não abrasivos, os produtos específicos para aço inox ou um pouco de vinagre quente. Limpe o vidro da porta do forno exclusivamente com água quente evitando o uso de panos ásperos.

Limpeza da porta do forno
Desmontagem da porta:
1. Abrir completamente a porta do forno
2. Levantar as pequenas alavancas das dobradiças, rodando-as completamente até alcançar o fim de curso para o exterior (fig. A).
3. Levar a porta na direção da posição de fechado, até quando não apoiar nas pequenas alavancas: desta maneira a mola da dobradiça resulta bloqueada. Continuando no movimento de fechar a porta podem-se desengatar as dobradiças das aberturas dos engates, solidárias com a fachada da cavidade do forno (sequência 1, 2, 3 da fig. B).

Para remontar a porta proceder com as operações descritas ao contrário.

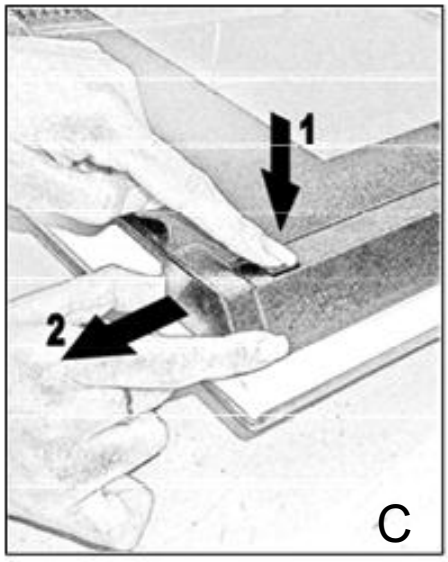


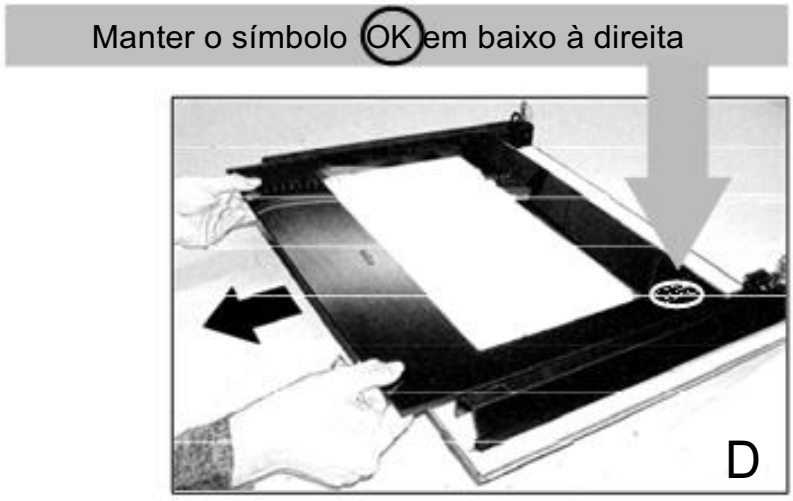
INSTRUÇÕES DE USO

Desmontagem dos vidros da porta:

ATENÇÃO: para sua segurança, antes de desmontar os vidros retirar a porta do forno.

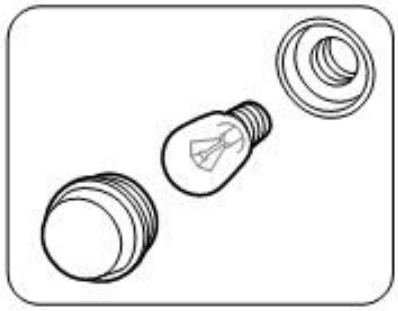
Para facilitar a limpeza, depois de ter retirado a porta do forno, pode-se proceder à desmontagem dos vidros. É suficiente retirar os dois bloqueios superiores (fig. C) para poder retirar os vidros (fig. D). Depois da limpeza voltar a montar os vidros, recolocando os bloqueios e verificando que todas as partes estejam fixadas de maneira correta. Só posteriormente voltar a montar a porta do forno.





Substituição da lâmpada do forno

Desligue o forno da eletricidade e desaparafuse a proteção em vidro e a lâmpada substituindo esta por outra igual, indicada para altas temperaturas (300°C / E14). Monte novamente a proteção de vidro e ligue a eletricidade.



INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO

A seguir indicamos as instruções destinadas ao instalador qualificado a fim de que as operações de instalação, regulação e manutenção sejam efetuadas corretamente e segundo as normas em vigor.

Posicionamento

Este aparelho não está ligado a qualquer dispositivo de exaustão dos produtos da combustão O aparelho pode ser instalado e funcionar somente em ambientes permanentemente ventilados segundo as prescrições contidas nas normas em vigor. O fluxo natural do ar deve ser feito diretamente através de aberturas permanentes efetuadas nas paredes do ambiente que deve ser ventilado e que deem para o exterior, ou através de tubos de ventilação individuais ou coletivos ramificados. As aberturas de ventilação devem possuir uma secção útil de pelo menos 100 cm^2 e não devem poder ficar obstruídas acidentalmente (proteção com grelhas ou redes metálicas). O fluxo do ar também pode ser obtido por via indireta através de ambientes adjacentes ao da instalação, desde que tais locais sejam dotados de ventilação direta, não sejam ambientes perigosos com risco a incêndio e não sejam destinados a quartos de dormir. O fluxo do ar entre o ambiente adjacente e o ambiente da instalação deve efetuar-se livremente através de aberturas permanentes (que se podem eventualmente obter aumentando oportunamente o espaço entre a porta e o pavimento). O ambiente de instalação deve prever um sistema de descarga dos fumaças de combustão para o exterior que se pode obter através de uma chaminé ou de um exaustor elétrico que entra em funcionamento quando se liga o aparelho.

Ligação de gás

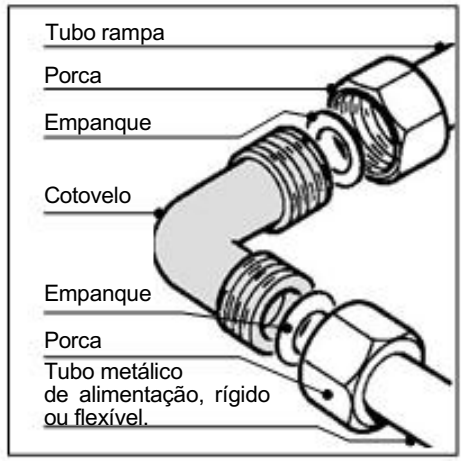
O produto deve ser ligado à rede do gás ou à botija conforme as prescrições das normas em vigor e depois de se ter verificado que esteja regulado para o tipo de gás à disposição. O aparelho está predisposto para funcionar com o gás previsto e que consta na etiqueta de regulação colocada quer na embalagem quer na parte traseira do aparelho. No caso em que o tipo de gás à disposição não corresponda ao gás para o qual o aparelho está regulado deve-se proceder à substituição dos injetores correspondentes (fornecidos), prestando atenção em colocar a nova etiqueta de regulação (fornecida) e eliminando a velha. Para se efetuar esta operação o instalador qualificado deve seguir as indicações contidas no parágrafo "Adaptação aos vários tipos de gás". Para o funcionamento mais seguro verificar que a pressão de alimentação respeite os valores indicados na "tabela características queimadores e injetores".

No caso em que o aparelho seja alimentado a gás líquido de botija, verificar que o regulador de pressão seja conforme as normas em vigor.

INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO

É obrigatório efetuar a ligação à instalação do gás mediante tubo metálico rígido (cobre ou aço) ou tubo flexível de aço inoxidável de superfície contínua e de modo a não provocar solicitações de qualquer espécie no aparelho.

O tubo de entrada do gás no aparelho apresenta-se com uma rosca terminal à qual deve ser ligado um cotovelo (fornecido; rosca gás macho 1/2), regulável em base às exigências de instalação. Na parte oposta à ligação do cotovelo deve ser ligado o tubo de alimentação metálico rígido ou flexível (comprimento máx. 2mt). Não esquecer introduzir nas duas extremidades da ligação de cotovelo as juntas de vedação em fornecidas.



No caso de desmontagem e montagem destes particulares, substituir obrigatoriamente as juntas por outras novas.

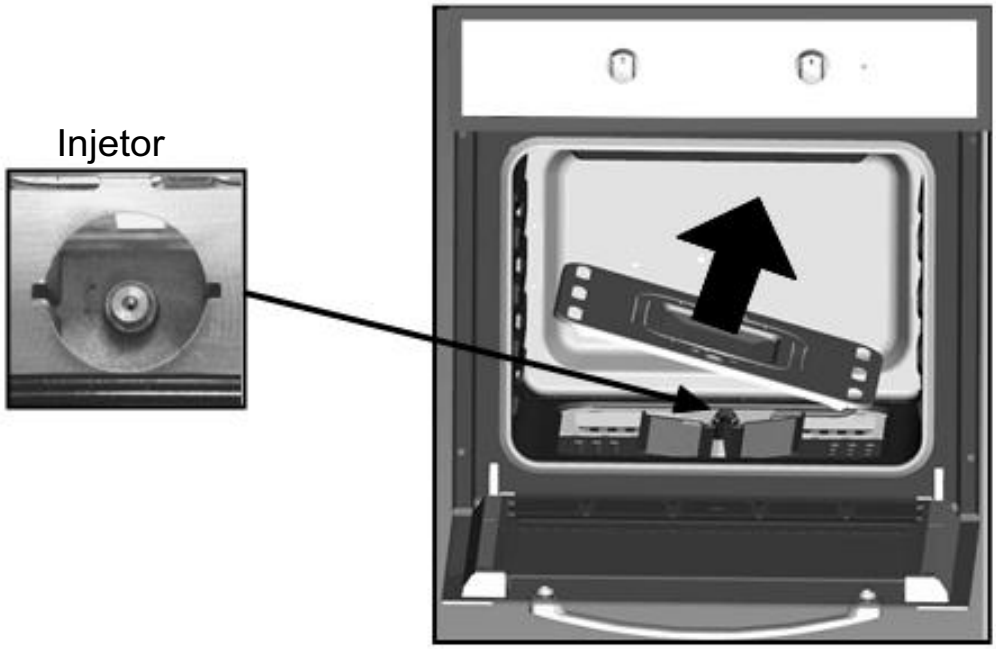
No final da instalação verificar que o tubo não esteja esmagado ou danificado por partes moveis.

Importante: Quando o aparelho acabou de ser instalado controlar a perfeita vedação de todas as ligações usando para tal fim uma solução de água e sabão e nunca uma chama.

Adaptação do queimador do forno aos vários tipos de gás.

Para adaptar o produto a um tipo de gás diferente daquele para o qual se encontra predisposta (ver a este propósito a etiqueta colocada quer na embalagem quer no aparelho), é necessário efetuar as seguintes operações:

- Abrir a porta do forno e retirar todos os acessórios que se encontram no seu interior (bandeja, grelha, etc.).
- Retirar a parte do fundo do forno, levantando-a e retirando-a.
- Retirar o queimador agindo no parafuso situado no frente.



INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO

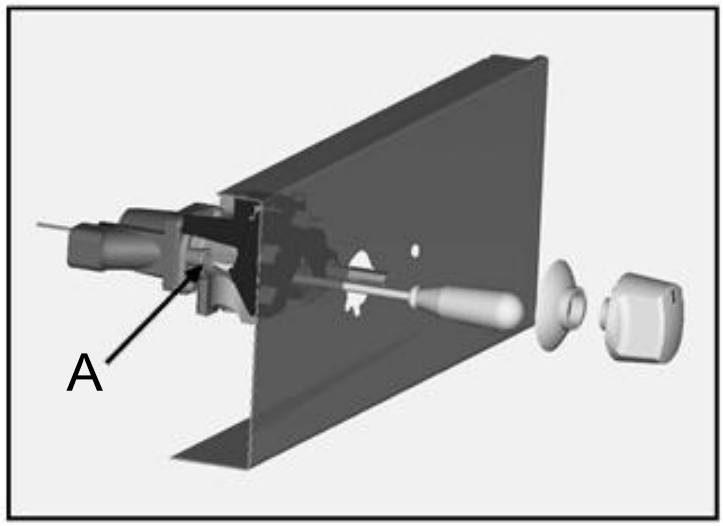
- retirar o queimador do seu suporte porta-injetor dianteiro movendo-o para cima. Deste modo pode-se alcançar ao injetor que deve ser substituído usando uma chave de 7 mm, pelo outro correspondente ao gás disponível (ver "Tabela características").
- montar novamente as várias partes procedendo no sentido inverso à desmontagem, não esquecer de substituir a etiqueta de regulação que se encontra no aparelho com aquela relativa ao novo tipo de gás (fornecida).

No caso em que a pressão do gás usado seja diferente (ou variável) relativamente àquela prevista, é necessário instalar na tubagem de entrada um regulador de pressão apropriado e conforme as normas locais em vigor.

Regulação do mínimo

A regulação da chama mínima foi efetuada na fábrica. Depois de se ter substituído o injetor para adaptá-lo ao tipo de gás disponível ou na sequência de particulares condições da pressão de rede, pode ser que seja necessário proceder à nova regulação da chama mínima. As operações necessárias para efetuar tal são as seguintes:

- Retirar todos os acessórios do interno do forno, incluindo a chapa do fundo.
- Acender o forno através do manípulo termóstato ao máximo seguindo as instruções constantes no respectivo parágrafo e fechar delicadamente a porta do forno.
- Aguardar cerca de 10 minutos, e em seguida acessar ao parafuso do by-pass do termóstato (posição A) através da chave de fendas oportuna e depois de ser retirado o manípulo.
- Posicionar a haste do termóstato em correspondência da posição de chama mínima.



- Aparafusar ou desaparafusar o parafuso do by-pass para diminuir ou aumentar respectivamente a chama até se obter uma pequena chama regular.
- Montar novamente o manípulo e verificar que a chama não se apague passando rapidamente da chama máxima para mínima.
- Verificar ainda que a regulação obtida seja suficiente para manter o aquecimento da sonda.
- Apagar o queimador e, depois do arrefecimento, introduzir novamente o fundo do forno e os acessórios precedentemente retirados.

A regulação para gás líquido (B/P) deve ser efetuada aparafusando completamente o parafuso de by-pass.

O QUEIMADOR NÃO REQUER NENHUMA REGULAÇÃO DO AR PRIMÁRIO.

INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO

Tabela características

CAT. II2H3+

Queimador	By-pass 1/100 mm	Potência térmica (*) (kW)		Gás líquido		Gás natural	
		Nominal	Reduzida	Capacidade Injetor (g/h) G30 - G31	1/100 mm	Capacidade Injetor (l/h) G20	1/100 mm
Forno	44	2,5	0,8	182 -179	74	238	115
Pressão nominal de alimentação (mbar) (1 mbar ≅ 10,197 mm H_2O)				G30 = 28 - 30 G31 = 37		G20 = 20	
(*) = A 15 °C e 1013,25 mbar - gás seco e com poder calorífico							
Classe 3							

Características elétricas

Resistência grill = 1800 W
Motor grill = 4 W
Lâmpada iluminação = máx. 25 W

INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO

LIGAÇÃO ELÉTRICA

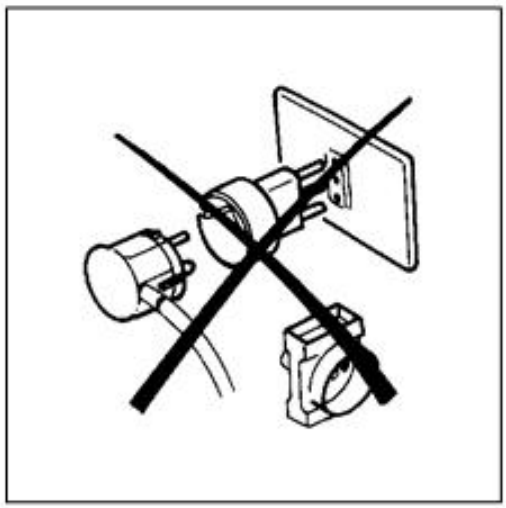
Os produtos são dotadas de cabo de alimentação tripolar e são predispostos para funcionar com corrente alternada, com tensão indicada na placa contendo os “dados característicos do aparelho” colocada em fim manual e sobre o aparelho. O condutor de Terra do cabo eléctrico é caracterizado pelas cores amarelo/verde.

LIGAÇÃO DO CABO DE ALIMENTAÇÃO À REDE

Introduza o cabo de alimentação do forno numa tomada de corrente apropriada para a carga indicada na placa contendo os "dados característicos do produto". No caso de ligação direta à rede (cabo sem plugue) é necessário instalar ao aparelho um interruptor unipolar de capacidade adequada, com abertura mínima dos contatos de 3 mm (fio de ligação à Terra não deve ser interrompido pelo interruptor).

Antes de proceder à ligação à rede elétrica verificar que:

- o disjuntor elétrico, no quadro de proteção, a linha de alimentação e a tomada de corrente sejam adequados para suportar a carga máxima solicitada (ver placa com dados característicos);
- a instalação de alimentação seja dotada de uma eficiente instalação de Terra, de acordo com as normas em vigor;
- a tomada e o interruptor unipolar sejam facilmente acessíveis depois da instalação do forno;
- uma vez efetuada a ligação à rede elétrica verificar que o cabo de alimentação não entre em contato com as partes sujeitas a aquecimento;
- não utilizar reduções, derivadores, adaptadores, dado que se podem verificar sobreaquecimentos ou queimaduras.

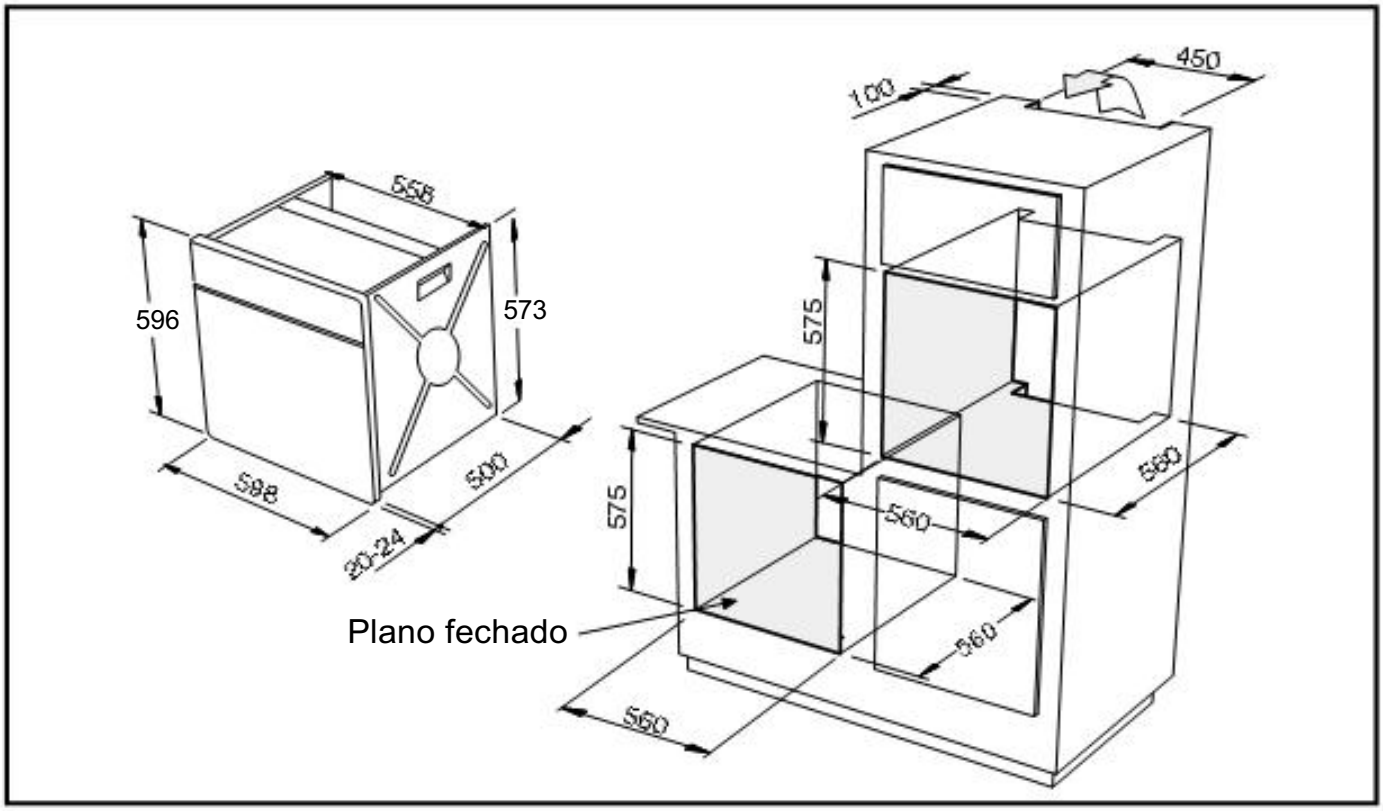


No caso de instalação debaixo de um plano de cozimento, a ligação dos dois aparelhos deve ser efetuada separadamente, quer para facilitar a extração dos aparelhos quer por motivos de segurança elétrica.

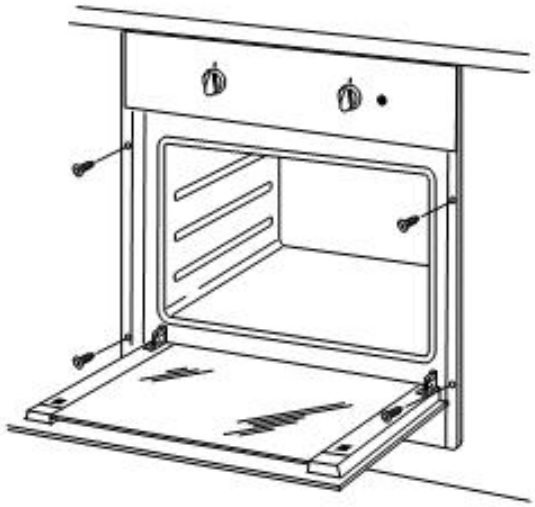
O fabricante não se responsabiliza por eventuais danos diretos ou indiretos que tenham sido causados por uma instalação ou por uma ligação errada. Portanto é necessário que todas as operações relativas à instalação e ligação elétrica sejam efetuadas por pessoal especializado e que o trabalho seja feito de acordo com as normas locais e gerais em vigor.

INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO

Instruções para encaixe dos moveis
Introduzir o forno na abertura do móvel obtida com as dimensões indicadas apoiando-o na base e pressionando-o até ao seu alinhamento com as superfícies laterais e com as costas do móvel.



Abrir a porta e fixar o forno com os quatro parafusos para madeira que têm que ser enroscados através dos orifícios realizados nas montagens laterais do forno.



É muito importante fixar firmemente o forno, como se indicou acima, e que as partes elétricas estejam isoladas de modo que não possam entrar em contato com as partes metálicas. Além disto, a cola que une o láminado ao móvel deve resistir a temperaturas superiores a 90°C a fim de evitar deformações e que o revestimento se descole.

Evitar instalar o produto em proximidade de materiais inflamáveis (ex. cortinados, panos da louça, etc.). Depois de se ter ligado o produto à eletricidade ligar o aparelho somente depois de ter sido introduzido no móvel.

CERTIFICADO DE GARANTIA

Garantimos este produto contra qualquer defeito de fabricação que venha a se apresentar no período de 21 meses, contados a partir do término da garantia legal de 90 dias, prevista no artigo 26, inciso II, da Lei nº 8078/90 (Código de Defesa do Consumidor).

SÃO CONDIÇÕES DESTA GARANTIA:
1 - Qualquer defeito que for constatado neste produto deve ser em 48 (quarenta e oito) horas comunicado ao Serviço Autorizado Elettromec mais próximo de sua residência.
2 - Esta garantia abrange a substituição de peças que apresentarem defeitos constatados como sendo de fabricação, além da mão-de-obra utilizada no respectivo reparo.

A GARANTIA NÃO COBRE:
- Produtos ou peças danificadas devido a acidente de transporte ou manuseio, riscos, amassamentos ou atos e efeitos da natureza (raios, inundação, desmoronamento etc.), má armazenagem.
- Defeitos decorrentes da instalação inadequada devido esta tenha sido ocasionada por pessoal não autorizado pela "Elettromec".
- Não funcionamento ou falhas decorrentes de problemas de fornecimento de energia elétrica no local onde produto está instalado. A substituição de Lâmpadas, vidros e plásticos.
- Despesas com transporte, peças, materiais e mão-de-obra para preparar o local aonde for instalado o produto (ex. Rede elétrica, conexões elétricas e hidráulicas, tomadas, esgoto, alvenaria, aterramento).
- Chamadas relacionadas à orientação de uso constantes no Manual de Instruções ou no próprio produto, sendo passíveis de cobranças aos Consumidores.
- Despesas relativas à instalação do produto e ou de ajuste do local as condições necessárias à instalação do mesmo.
- Caso haja a remoção e/ou alteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.
- O produto for instalado ou utilizado em desacordo com o Manual de Instruções.
- O produto for ligado em tensão diferente a qual foi destinado.
- O produto tiver recebido maus tratos, descuidos ou ainda sofrer alterações, modificações ou consertos feitos por pessoas ou entidades não credenciadas pela Elettromec.
- O defeito for causado por acidente ou má utilização do produto pelo Consumidor.
- Despesas de deslocamento do Serviço Autorizado, quando e se o produto estiver instalado fora do município sede do Serviço Autorizado Elettromec. As lâmpadas e vidros não são cobertos pela garantia.
- Despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças que não pertençam ao produto, sendo estas de responsabilidade única e exclusiva do Consumidor.
- Para sua comodidade, preserve o MANUAL DE INSTRUÇÕES, CERTIFICADO DE GARANTIA E A NOTA FISCAL DO PRODUTO.

Quando necessário, consulte a nossa Rede de Serviços Autorizados e/ou o Serviço de Atendimento ao Consumidor.

A ELETTROMEC, buscando a melhoria contínua de seus produtos comercializados, reserva-se o direito de alterar seus produtos e suas características, técnicas ou estéticas sem prévio aviso.

ELETTROMEC®

eletrodomésticos

SAC ELETTROMEC
0800 723 12 02

DIAMANTINO & HOFMAN COMÉRCIO E REPRESENTAÇÕES LTDA.
CONDOMÍNIO INDUSTRIAL PORTAL DO ANHANGUERA
ESTRADA MUNICIPAL MARIO COVAS, S/N
BAIRRO MACUCO
CEP 13279-411 VALINHOS SP
Fone: (19) 2129.0500 - Fax: (19) 2129.0524
Site: www.elettromec.com.br
Email: vendas@elettromec.com.br

REVISÃO 02-07-2012 - R0

Etiqueta dos dados característicos do produto